



# Excavando la historia de *Zaragoza, La Provincia*



**En Zaragoza, la provincia, encontramos varios yacimientos romanos de gran importancia arqueológica y cultural, entre los que destacan los de Bilbilis, en Calatayud, Los Bañales, en Uncastillo, y la colonia Lépidia Celsa, en Velilla de Ebro. También existen yacimientos de la época celtibérica, como La Malena, en Azuara, y Contrebía-Belaisca, en Botorrita. Visitar estos lugares es la forma perfecta para descubrir cómo funcionaban las antiguas civilizaciones y comprobar la huella que dejaron en esta tierra.**



## Excavating the history of the Province of Zaragoza

The strategic location of the Province of Zaragoza in a nation wide context is not a new idea. More than 2000 years ago, the Romans knew that when they built cities and brought the Roman culture to the indigenous and tribal people who used to live in the Zaragoza territory. All the archaeological Roman remains that have been found and excavated in different places in the last few decades lay evident the strategic location of this province.

In the following article we are going to look at about three of the most important Roman remains in the province: Bilbilis, located near the city of Calatayud; Los Bañales, in the county of Uncastillo, and Lépidia-Celsa, which is an ancient Roman colony in Velilla de Ebro. Also, we will show another two smaller diggings: La Malena, located in the county of Azuara, and Contrebía- Belaisca, in the town of Botorrita.

**Bilbilis** was one of the most monumental and representative cities of the Jalón territory, with a history that begins in the Second century (B.C) and goes to the Third century (A.D). The variety and richness of the architectural remains, which are spread out over 30 hectares of the urban domain, shows the city's importance. The first diggings started in 1971 and progressively the excavation works have uncovered

the whole structure of the Roman city, such as the foro, the theatre, the thermal water pools and residential areas. Currently the digging programme is carried out by work in different parts of the ancient city, developed by a group of archaeologists.

**Los Bañales** was situated in a key point on the way between Zaragoza and the Basque Country. The excavation works have determined that the city was built in the Second century B.C and suffered a progressive decadence in the Third century A.D. The most significant remains of the city are the aqueduct, that used to bring water to the city thermal pools from a near by dam. Recently, the investigation programme has started again after thirty years of silence. The Uncastillo Foundation is leading a five year programme to develop further diggings to uncover more parts of the ancient Roman city.

**The Lépidia- Celsa colony** was the consolidation of the Roman domain in the Ebro Valley. The colony had a short and intensive life as a result of its key location. Excavation works started in the seventies uncovering a rich residential city. The last two sites are The Malena which was a village with rich ceramic work from the Forth Century and the Celtiberic remains in Botorrita. All these Roman and Celtiberic remains are open to the public all the year round. (See the location and phone numbers at the end of the article).



**E**l reconocimiento de que Zaragoza, La Provincia está ubicada en una zona geoestratégica de gran importancia en el contexto nacional no es nuevo.

Los romanos así lo reconocieron hace más de 2.000 años fundando ciudades y emplazamientos y romanizando una sociedad indígena y tribal, sobre cuya vertebración y formas de vida poco sabemos. Prueba de ello, son los restos encontrados en los principales yacimientos arqueológicos de la provincia sobre los que se han realizado trabajos de excavación en las últimas décadas.

En esta ocasión vamos a hablar de los tres principales yacimientos romanos en el entorno de la provincia: Bilbilis, ubicado en las inmediaciones de Calatayud, Los Bañales, en el término municipal de Uncastillo, y la colonia Lépidia Celsa, en Vellilla de Ebro. También abordaremos el yacimiento de La Malena, enclavado en el término municipal de Azuara, y el yacimiento Contrebía-Belaisca, en Botorrita, que representa uno de los principales referentes de la cultura celtibérica en Aragón.

Recorriendo estos yacimientos y dando rienda suelta a nuestra imaginación, documentada en los elementos arquitectónicos y utensilios empleados en la época, cuya historia en algunos casos se remonta al siglo II antes de Cristo, podemos visualizar la magnitud e importancia de dichos enclaves en el contexto del Valle del Ebro y de las vías que permitían una mayor consolidación del Imperio Romano.



El yacimiento Contrebía-Belaisca, en Botorrita.

Bilbilis, la ciudad de nombre desconocido de los Bañales y Lépidia-Celsa fueron enclaves romanos que en algunos casos se construyeron sobre los restos de anteriores asentamientos indígenas de los que se tiene escaso conocimiento, ya que la impronta romana modificó notablemente el paisaje urbano precedente. De los tres enclaves citados, tal vez Bilbilis parezca el más monumental, siendo una de las ciudades más representativas de la zona, cuya historia bajo la dominación romana se remonta al siglo II antes de Cristo hasta el III de la era actual. No obstante, por estatutos jurídicos, Celsa sería más importante —es colonia—, y luego, al mismo nivel, Bañales y Bilbilis —municipios—.

## Bilbilis, la referencia urbana del Jalón

Sobre el cerro denominado Bámbola, a unos seis kilómetros de Calatayud, se encuentra la antigua ciudad romana de Bilbilis, que



funcionó desde el siglo III a.C hasta el siglo II d.C. La ciudad, promocionada al estatuto de municipio en época de Augusto, surgió como continuidad a un anterior asentamiento indígena del que existen escasos restos históricos. La importancia de la ciudad viene reflejada en su variedad y riqueza arquitectónica, que se extendían por las cerca de 30 hectáreas que ocupaba el entorno urbano.

Bilbilis incluso acuñó sus propias monedas, y durante las tres décadas de excavaciones se ha descubierto el foro; el teatro, con un aforo de 4.500 espectadores; las termas; y la zona residencial. El yacimiento tiene como centro neurálgico la zona alta, donde se situaba el foro, con una plaza porticada, el templo principal y la basílica, donde se administraba justicia y se hacía negocios.

La estructura de la ciudad se completaba con calles empedradas, de distintas anchura, con aceras, que conducían a barrios residenciales que tapizaban las laderas de la colina, con casas de distintas características en función de la clase social de sus moradores. Las más distinguidas estaban adorna-

das con ricos mosaicos y murales. Otro elemento característico de Bílbilis fueron sus murallas, construidas más por delimitar la ciudad que por proteger, adaptadas al terreno, con trazado quebrado, con baluartes y torres de apoyo, vigilancia y con tres puertas de acceso, de las que dos eran para carruajes y una peatonal.

En la pista de acceso al yacimiento se encuentra ubicado el centro de interpretación de Bílbilis, que se inauguró en 1998. El centro expone de forma muy visual la historia y estructura de la ciudad y muestra una maqueta de lo que en su día fue el foro y sus servicios anejos. El centro está abierto de 10 a 14 horas de martes a domingo.

### La ingeniería hidráulica de Los Bañales

Los Bañales, ubicado en Uncastillo, fue también un importante enclave urbano, cuyos restos de su ingeniería hidráulica, representados en su acueducto, son uno de los elementos más destacados del yacimiento. Sin embargo, pese a la importancia de dicho sistema hidráulico, los trabajos que actualmente desarrolla la Fundación Uncastillo están

## Las excavaciones en Bilbilis

Las primeras excavaciones se iniciaron en el año 1971 y desde entonces se ha ido trabajando en distintas partes del yacimiento, que han permitido identificar con detalles la estructura de la ciudad y sus ocupaciones y servicios. Este año se han reactivado las excavaciones en el yacimiento de Bilbilis,



con un programa de cuatro años orientado a mejorar el recorrido y la accesibilidad del yacimiento. Los trabajos se realizaron durante el verano y el director del proyecto, Manuel Martín-Bueno, explicaba que han trabajado en ello 25 personas. Se ha excavado en el teatro y en el barrio donde se encontró el ninfeo, así como en una manzana de casas donde aparecen pinturas. Además, en el museo se inició la implantación del programa Domus, para la gestión integral de los fondos.



poniendo de relieve aspectos hasta ahora desconocidos del urbanismo y la vida cotidiana y doméstica de este municipio de nombre aun desconocido.

Una fila de pilastras que formaban parte del acueducto que llevaba el agua desde un posible y monumental dique en las colinas hasta las termas constituye uno de los principales elementos que caracterizan el yacimiento romano de Los Bañales. Desde las laderas de las colina que conformaban el poblado, se divisa una magnífica vista de los campos de labor del entorno del municipio, al tiempo que el visitante puede hacerse una idea del conjunto urbano que formaba la ciudad.

Las primeras excavaciones en Los Bañales se remontan a 1942, pero no fue hasta el intervalo 1972-1979, bajo la dirección de Antonio Beltrán, cuando se realizó la campaña más importante. Tras esa intervención, los trabajos han estado parados durante tres décadas hasta que este año se han reanudado, gracias a la aprobación de un nuevo programa que está gestionando la Fundación Un-castillo.



 Museo de la Colonia Lépida-Celsa.

La ciudad de Los Bañales surgió en el siglo II a.C. y debió alcanzar su esplendor a finales del siglo I d.C., momento al que parecen pertenecer las termas, el acueducto y, seguramente, los edificios públicos que constituyeron el mal conocido foro. La zona residencial está enclavada en las laderas de un cerro conocido como el Pueyo de Los Bañales.



## Investigaciones en La Malena

Ubicado en un enclave estratégico entre el valle Medio del Ebro y el Sistema Ibérico, junto a la abundancia de agua que le proporciona el río Cámaras y sus fértiles tierras, encontramos el yacimiento de La Malena, en Azuara.

En 1986 se realizaron los primeros trabajos de excavación, que sirvieron para descubrir parte de una villa romana, asentada en torno al siglo IV d. C.. Por los restos encontrados podríamos decir que erra una rica y próspera villa, pues muestran una vivienda que se extiende sobre una superficie de unos 1.000 metros cuadrados, se distribuye en torno a un patio central rodeado por cuatro corredores pavimentados y contaba con unas cuarenta habitaciones, muchas de ellas con ricos mosaicos.

Los mosaicos son uno de los elementos más representativos de este asentamiento y responden a una tipología muy diversa, de carácter geométrico y mitológico, y todos realizados con una técnica impecable.



Trabajos de excavación en Bilbilis, realizados el pasado verano.

En la terraza inferior de dicha ladera, el equipo de la Fundación Uncastillo ha excavado este verano una vivienda acomodada. La ciudad también contó con, al menos, una necrópolis, con un tipo de sepulcros de incineración muy raros en esta zona y monumentos funerarios como el Mausoleo de los Atilios.

En el actual camino de acceso al yacimiento, con lo primero que nos encontramos es con los restos de una notable vivienda abierta a una calle porticada de la que se conserva no sólo el empedrado de la misma, sino dos monumentales columnas toscanas de hasta cuatro metros de altura, verdaderas señas de identidad del recinto arqueológico. En la parte baja de la ciudad se encontraban las termas, uno de los edificios mejor conservados del yacimiento y del Aragón romano, en el que se ha realizado un importante trabajo de restauración, sobre todo de las cubiertas del edificio principal. Los restos de utensilios encontrados hacen pensar que eran utilizadas tanto por hombre como mujeres. Al oeste de las termas, en las faldas de la ladera sur de El Pueyo, las primeras excavaciones desarrolladas por José Galiay descubrieron una estructura monumental interpretada en su día como templo pero que seguramente pueda corresponder a parte de la plaza pública o foro.

El yacimiento cuenta con una serie de paneles informativos en cada uno de los principales puntos urbanos que nos ayudarán a entender la importancia de Los Bañales como ciudad romana en las Cinco Villas. Una importancia que ya fue reconocida en 1931 cuando fue declarada Tesoro Artístico Nacional y Bien de Interés Cultural. Estos paneles constituyen el primer paso de la puesta en valor que la Fundación Uncastillo proyecta realizar en los próximos años en paralelo a los trabajos arqueológicos. Javier Andreu, director del proyecto, nos cuenta que este año un grupo de estudiantes y técnicos de la UNED de Tudela han formado el primer equipo de excavación que ha realizado trabajos en una zona de viviendas al pie de la falda de cerro y en la zona del acueducto, donde se cree que estaba ubicada una pequeña presa que abastecía a la ciudad a través de un complejo sistema hidráulico.

Un buen complemento a la visita a Los Bañales lo supone la visita a la Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Uncastillo, donde se proyecta un audiovisual sobre el yacimiento, existen algunos paneles explicativos y en la próxima primavera se instalará una maqueta sobre el territorio de la ciudad romana de Los Bañales.



## El acueducto de Los Bañales

El acueducto, que transportaba el agua desde una probable presa en la ladera de una colina cercana hasta las termas, es el elemento más singular del yacimiento de Los Bañales, en las Cinco Villas. Se conservan 32 pilastras, posiblemente menos de la mitad de las que tuvo, colocadas formando un trazado curvo, adaptándose a la orografía del terreno. La parte superior de las pilastras estaban rematadas por un sillar en forma de U sobre las que asentaba la caja de madera breada por las que discurría el agua.



## Primer asentamiento en el Valle del Ebro

La Colonia Lépida Celsa, ubicada en la margen izquierda del Ebro en la localidad de Velilla de Ebro, supuso la consolidación del dominio romano en el Valle del Ebro, por cuanto que su fundación fue incluso anterior a la de la colonia Caesar Augusta, hoy Zaragoza, aunque la ciudad tuvo una vida muy corta. No disfrutó de una gran existencia (del 44 a.C hasta el 70 d.C), aunque desempeñó un papel importante como nudo de comunicaciones e intercambio comercial al estar situada en la vía Augusta, que comunicaba Tarraco con el Valle del Ebro.

En las inmediaciones del yacimiento está el museo monográfico de la Colonia Lépida-Celsa, dependiente del Museo Provincial de Zaragoza, donde se muestran objetos, utensilios, monedas y otros materiales, que ayudarán al visitante a mejorar el conocimiento de la vida cotidiana en la colonia. La exposición cuenta con paneles informativos, planos de la colonia y maquetas del poblado en las que se pueden apreciar las distintos tipos de viviendas. Está abierto de martes a domingo de 9 a 13 y de 16 a 18 horas (976 225 682).

## Los mosaicos de La Malena

En el término municipal de Azuara, a unos 60 kilómetros al sur de Zaragoza, se encuentra el yacimiento de La Malena, que data del siglo IV d.C. En el año 1986 se realizaron las primeras excavaciones, que progresivamente sacaron a la luz la parte de una villa



romana, cuyos restos indican su riqueza y distinción. La vivienda, que se extiende sobre una superficie de unos 1.000 metros cuadrados, se distribuye en torno a un patio central rodeado por cuatro corredores pavimentados y contaba con unas 40 habitaciones, muchas de ellas con ricos mosaicos. Precisamente, son los mosaicos los elementos más representativos de este asentamiento, con una tipología muy diversa, tanto de carácter geométrico como mitológico, y todos realizados con una técnica impecable.

Terminamos nuestro recorrido en Botorrita, cuyo bronce es el elemento más significativo del yacimiento celtibérico de Contrebia-Belaisca, que ha proporcionado uno de los vestigios más importantes de la cultura celtibérica aparecidos en Aragón y que data de los siglos III y IV a de C. En el propio yacimiento hay un edificio de dos plantas, cuya función no se conoce, aunque se cree que fue de carácter público. El edificio se asienta sobre una base de sillares de alabastro y en su fachada se observan tres columnas y dos pilastras que se corresponden con el pórtico de acceso al interior.

Pero sin duda, las piezas más importantes halladas en el yacimiento son las inscripciones en bronce. Una de ellas, escrita en latín, refleja en un texto de 20 líneas un pleito entre vecinos de Alagón y Zaragoza sobre un canal de riego. En este yacimiento han aparecido otras inscripciones en bronce, escritas en lenguas célticas, que evidencian la importancia cultural de la zona.



Colonia Lépida-Celsa y detalle de la calzada.

En definitiva, estos yacimientos ponen de manifiesto la importancia del papel que jugó la provincia, tanto en lo referente a la consolidación del imperio en el Valle del Ebro, por sus fértiles y ricas vegas, como por su situación como vía de acceso desde el mediterráneo hacia las tierras indígenas del noroeste de la península Ibérica y hacia los puertos del Cantábrico, algo que subrayan ya los textos antiguos. ■■■

## Directorio

Los Bañales

● Contrebia- Belaisca

[www.arxeos.com](http://www.arxeos.com)

Tel. 976 142 022

● La Malena

[www.azuara.org](http://www.azuara.org)

Tel. 976 834 020

● Lépida- Celsa

[www.velilladeebro.es](http://www.velilladeebro.es)

Tel. 976 893 266

Bilbilis

● Bilbilis

[www.yacimientosbilbilis.com](http://www.yacimientosbilbilis.com)

Tel. 976 886 332

Botorrita

● Los Bañales

[www.losbañales.es](http://www.losbañales.es)

Tel. 976 676 716

Velilla de Ebro

Azuara



# Micología en La Provincia



La riqueza natural que albergan las sierras y masas forestales de Zaragoza, la provincia, la convierten en un entorno idóneo para la micología. La influencia de la depresión del Ebro hace que el clima sea más suave y que la actividad fúngica se desarrolle más tarde que en las zonas de más altitud como los Pirineos o más frías como Teruel.

En la provincia de Zaragoza están representados gran parte de los ecosistemas de la Península Ibérica, desde la estepa y los bosques hasta llegar a los prados de montaña, en todos y cada uno de estos ecosistemas podemos encontrar gran variedad de setas.



### Mushroom picking in the province of Zaragoza

With its dense forest and steep mountain ranges the Province of Zaragoza is an ideal location for mushroom picking. The Ebro valley softens the local climate and the fungal process develops later than further north in the region.

Most of Spain's environmental conditions are present in the Province of Zaragoza, from semi-desert areas to different types of bush forests and high mountain ranges. In each one of these ecosystems there are different types of mushrooms.

Mushrooms grow in the province all year round, but it is in autumn from October to December when there are more varieties, if the humidity and temperature are right.

Delicious mushrooms such as *Boletus edulis*, *Russula* sp, or the *Craterelus cornucopioides* can be found in beach forests, which are humid and cold environments. The **Moncayo** mountains or the High **Cinco Villas** have this particular type of environments.

The pine forests, which are the most common areas in the province, are very popular for mushroom hunting. One of the most well known and delicious varieties: *Lactarius deliciosus* can be found in the-

se forests. Also, there are other edible species, such as the *Hygrophorus gliocyclus*, or the *Tricholoma terreum*.

In the province oak forests, such as the Sierra Vicort, part of the Moncayo Range or Cinco Villas, mushroom hunters can find two of the region's most delicious types: *Amanita caesarea*, or *Boletus aereus*. In semi-desert areas, you can also find some edible varieties like the *Terfezzias*, especially in spring time.

But not all the types of mushrooms in the province's bush areas are edible. There are poisonous species that are very common, such as the *Amanita phalloides*, or the *Amanita muscaria*, which are easy to identify with its red and white spots on the top.

The culture surrounding mushroom hunting is wide spread all over the province. There are several mycology organizations that organize different activities related to mushroom hunting, identifying varieties as well as exhibitions (see the back of the article)

Mushroom hunting has become a source of tourism for some villages, especially in the autumn period. Picking methods and quantities are regulated for environmental purposes. Also, the gastronomy around mushrooms is part of the culture in the province, and visitors can find restaurants offering dishes based on delicious mushroom varieties.



Las setas han sido germen de numerosas leyendas que intentaban explicar su origen. Se las creía producto de los encantamientos de brujos y meigas, de la saliva de serpientes o, según una visión más idílica, del encuentro entre un rayo de sol y una gota de rocío, creando a su alrededor un halo de intriga y misterio que todavía perdura

¿Qué tienen estos seres que tanto nos llaman la atención?. Antiguamente se les consideraba mágicos y peligrosos, se decía que eran el pan del diablo. Sólo las brujas, los magos y los curanderos se atrevían a usarlos en sus pócimas y conjuros. Pero no sería correcto decir que son los hongos los que nos atraen, sino las setas, pues el hongo no es visible ya que está oculto esperando las condiciones óptimas para dar sus frutos que son las setas. En la actualidad pertenecen al reino fungi que engloba a todos los hongos y la ciencia que los estudia se llama micología.



≡ *Agrocybe aegerita*, "seta de chopo". Una de las especies más frecuentes y apreciadas de los bosques de ribera.

La variada y rica flora micológica está presente en la mayoría del territorio, durante todo el año la naturaleza nos ofrece algunas setas. Pero la mayor abundancia de especies se da cuando el otoño ya está avanzado (finales de octubre, hasta primeros de diciembre), si las condiciones de humedad y temperatura han sido apropiadas, numerosos hongos fructifican dejándonos ver las maravillosas setas. Las hay de todas las formas, colores y olores. Algunas son excelentes comestibles, pero otras son tóxicas e incluso mortales, por lo que debemos ser extremadamente prudentes a la hora de recolectarlas y consumirlas.



≡ Preparación de la exposición de setas clasificadas en unas jornadas micológicas.

Vamos a conocer mejor nuestro entorno prestando especial atención a las setas mientras paseamos por la naturaleza.

Si visitamos un hayedo, podemos ver como el sol pasa a través de las hojas de múltiples tonos que van desde el verde hasta el marrón pasando por el rojo y el dorado, aunque esta amalgama de colores sólo podemos disfrutarla en otoño. Es un bosque muy fresco y húmedo donde podemos encontrar gran cantidad de setas de formas y colores muy variados. Muchas de ellas son excelentes comestibles como el hongo calabaza, *Boletus edulis*, las rúsculas, *Russula sp*, o las trompetas de los muertos, *Craterellus cornucopioides*. También en este bosque podemos encontrar setas que por su belleza son muy buscadas para la fotografía de naturaleza, aunque no sean comestibles, como la *Oudemansii mucida*. Este hábitat se encuentra representado en el **Moncayo** y en la **Altas Cinco Villas** (Luesia)

Los bosques de pino son los más abundantes, los que más superficie ocupan y están repartidos por toda la provincia de Zaragoza. Los hay de pino rojo, carrasco, negro, resinero, laricio etc. Los pinares son los más visitados por los aficionados a recoger setas porque es en estos bosques donde podemos encontrar el conocido rebollón, *Lactarius deliciosus*, excelente comestible que también es recogido con fines comerciales. En este tipo de bosque podemos encontrar también la apreciada llanega blanca, *Hygrophorus gliocyclus*, y negra, *Hygrophorus latitabundus*, las negrillas, *Tricholoma terreum*, boleto calabaza y pinícola, *Boletus pi-*

*nophilus*, la trompeta amarilla, *Cantharellus lutescens* y la llamativa *Amanita muscaria* que también vive en otros hábitat.

Los bosques de carrasca también son muy abundantes en la provincia de Zaragoza, los podemos encontrar en el **Moncayo**, **Sierra de Vicort**, **Cinco Villas**, etc. En verano son muy visitados porque éste, es uno de los bosques, junto con el de roble, donde podemos encontrar las exquisitas setas de los Césares, *Amanita caesarea*, los hongos negros, *Boletus aereus*, y el *Boletus satanas*, que es tóxico pero no mortal. Pero si nuestro paseo micológico lo hacemos en otoño, podemos encontrar lengua de vaca blanca, *Hydnum albidum*, rebozuelo, *Cantharellus cibarius*, *Amanita rubescens*, *Hygrophorus russula*, en ocasiones, trompeta de los muertos, *Leccinum lepidum* y también veremos la temida oronja verde, *Amanita phalloides*, seta mortal que debemos conocer para poder evitarla.

En los sotos y bosques de ribera también hay gran variedad de setas, algunas son comestibles como la conocida seta de chopo, *Agrocybe aegerita*, otras son buscadas por fotógrafos y naturalistas con fines meramente científicos.

Los prados de montaña también son visitados, sobre todo en primavera, para la recolección de usones, *Calocybe gambosa* y senderuelas, *Marasmius oreades*, pero en verano y principios de otoño, podemos encontrar los llamativos parasoles, *Macrolepiota procera*, los pedos de lobo, *Lycoperdon sp*, plate-ras, *Clitocybe geotropa* champiñones, *Agaricus sp*.

Los yermos nos ofrecen las apreciadas setas de cardo, *Pleurotus eryngii*, que son muy buscadas por su calidad gastronómica.



### Huevos rellenos de seta de cardo y lenguado

#### Ingredientes:

- Aceite
- Cebolla picada
- Harina
- 8 huevos duros
- Leche
- Dos filetes de lenguado (panga)
- Pimienta
- Sal
- 300 g de setas de cardo, frescas a ser posible

#### Elaboración:

Cocer los huevos, pelarlos, partirlos por la mitad y sacarles la yema (reservar). En una sartén poner un poco de aceite y cuando esté caliente añadir la cebolla picada y las setas limpias y troceadas, salpimentar y dejar pochar a fuego suave. Cuando esté casi terminado añadir el lenguado partido en dados, que se irán rompiendo según lo movamos, rectificar de sal y reservar. En un recipiente aparte ponemos un poco de aceite y rehogamos una cucharada de harina a la que le añadiremos leche poco a poco hasta hacer una bechamel que uniremos a la mezcla de setas y pescado. Rellenar con esta pasta los huevos y espolvorear por encima la yema triturada para adornar. Se puede servir frío o caliente.





Las estepas también tienen una micoflora muy especial, de gran valor ecológico, con una perfecta adaptación al ecosistema en el que habitan. La cantidad de especies no es muy numerosa y alguna de ellas es comestible, como las *Terfezzias*, que crecen bajo tierra en primavera.

En la provincia de Zaragoza, hay bosques que merecen una mención especial por ser enclaves únicos, como el **alcornocal de Sestrica**, donde podemos encontrar tanta riqueza micológica como en los bosques de encinas. Otro bosque único es el **pinsapar de Orcajo** que tiene una rica y variada flora micológica.

## Acércate y disfruta

Las setas tienen mucho poder de convocatoria, prueba de ello son las numerosas personas que

acuden a las jornadas micológicas, tanto a las conferencias como a las demostraciones de cocina micológica y la degustación de platos realizados con setas.

Te damos algunas opciones para que disfrutes de una jornada micológica.

Por lo general, la actividad de una jornada micológica es la siguiente: salida al campo en grupos para la recogida de especies, reunión en el lugar acordado para la clasificación e identificación de las setas recolectadas. Exposición pública de ejemplares. Estas jornadas suelen ir acompañadas de conferencias, exposiciones, talleres de cocina, degustaciones, etc. En la **Comarca del Aranda**, por ejemplo, se organizan en Pomer, Calcena y Purujosa; y en **Campo de Daroca**, en Orcajo, Daroca y Murero.



De izda. a dcha. seta de los caballeros (*Tricholoma equestre*), pardilla (*Clitocybe nebularis*) y falsa oronja (*Amanita muscaria*)

## SETAS TÓXICAS, un peligro al alcance de la mano

Merece la pena dedicar un capítulo aparte para las setas tóxicas más peligrosas como la *Amanita phalloides*, es muy cosmopolita ya que podemos encontrarla en cualquier bosque de nuestra provincia. Es muy variable de color, por lo que podemos confundirla con alguna seta comestible. Es necesario conocer esta seta mortal para no recolectarla.

Aunque la seta que tiene más fama de tóxica es la *Amanita muscaria*, también cosmopolita, conocida como seta de los enanitos. Su aspecto es muy llamativo, de color rojo con manchitas blancas. No es una seta mortal aunque si que es tóxica. Las dos son amanitas, nacen de un huevo que se abre quedando como una volva o saco, el pie tiene anillo y las láminas son blan-

cas, el sombrero de la phalloides es desde blanco hasta verdoso y el de la muscaria rojo con manchas blancas.

El boleto satanás tiene muy mala fama, aunque su toxicidad no resulta mortal. Pero no son éstas las únicas setas tóxicas, ya que la que más intoxicaciones ha provocado en Aragón es la *Lepiota brunneoincarnata*, seta de pequeño tamaño (algo más que una moneda de 2 euros) pero de graves consecuencias si se ingiere porque es una seta mortal y los que se han sobrevivido a su envenenamiento dicen que tiene muy buen sabor. La seta de los caballeros, *Tricholoma equestre*, ha pasado a considerarse tóxica por haber producido varias muertes, por lo que debemos desecharla, aunque en los libros aparece como buen comestible.

La Asociación Alhama celebra las Jornadas Micológicas de **Alhama de Aragón**, la Asociación de Mujeres Virgen del Mar y de la Cuesta prepara "Entre setas y hongos en Munébrega" y también son conocidas las jornadas micológicas de Torralba de Ribota, Sediles y Campo de Cariñena. La Asociación Cultural Fayánas lleva tiempo organizando las Jornadas Micológicas de Luesia, en las Cinco Villas, donde también son conocidas las de Sos del Rey Católico y Biel Fuencalderas.

En las altas Cinco Villas, el museo micológico de **Isuerre** ([www.isuerre.es](http://www.isuerre.es)) dispone de una sala de audiovisuales donde los niños disfrutaban mucho cuando los gnomos nos transportan al mágico mundo de las setas, puedes visitarlo y ver las magníficas reproducciones de setas a tamaño real.

Por supuesto, en el Moncayo encontramos las Jornadas Micológicas de **San Martín de la Virgen del Moncayo** y la Feria Micológica. El centro micológico de San Martín de Moncayo ([www.micomoncayo.com](http://www.micomoncayo.com)) tiene una exposición permanente de fotografías, una biblioteca que se puede consultar cuando se tienen dudas sobre las setas recogidas en los paseos por el Moncayo y también se pueden ver setas al natural conservadas en frío y reproducciones muy originales.

El **Grupo Micológico Caesaraugusta** de Zaragoza ofrece, en otoño, información y atención al público durante los "lunes micológicos". Se puede acudir a la sede con las setas que nos resulten dudosas. Se atiende personalmente a cada uno de los visitantes y se les explica y aclara las dudas de las setas que han traído para identificar, así mismo se les informa de las actividades micológicas que se van realizando en la zona. ■■■

## LAS MÁS APRECIADAS

A todos nos hace ilusión terminar nuestro paseo micológico con la cesta llena de setas variadas y comestibles, ahora tenemos que identificarlas correctamente (si no sabemos, pedimos ayuda a un experto) y cocinarlas de la manera más adecuada para disfrutar de su sabor. En Aragón el más popular es el rebollón, que se utiliza tanto de guarnición como de plato principal, de aperitivo etc. La seta de cardo es muy apreciada en la cocina y aunque ahora es muy buscada por los aficionados, antiguamente sólo la recogían los pastores cuando acompañaban a sus ganados. Las trompetas amarillas son muy versátiles, ya que se pueden utilizar tanto en cocina tradicional como en repostería, lo mismo ocurre con los rebozuelos. Mención especial merecen los boletos, los más utilizados en cocina son: edulis, pinícola, aereus y estivalis. Los cuatro tienen la carne blanca, dura y con un ligero sabor a frutos secos. Se utilizan en cremas, sopas, aperitivos, helados, sorbetes, guarniciones y un largo etcétera. Las setas pueden acompañar tanto a carnes como a pescados y también sirven para hacer mermeladas y dulces.



Rebollón, *Lactarius deliciosus*, la seta más buscada.

## Direcciones de interés

● Grupo micológico Caesaraugusta  
[www.gmcaesaraugusta.com](http://www.gmcaesaraugusta.com)  
Tel. 976 276 144

● Asoc. Micológica S.Martín de la Virgen del Moncayo  
[www.micomoncayo.com](http://www.micomoncayo.com)  
Tel. 976 642 089

● [www.comarcadelaranda.net](http://www.comarcadelaranda.net)  
[www.comarcadedaroca.com](http://www.comarcadedaroca.com)  
[www.alkamaturismo.com](http://www.alkamaturismo.com)

● Museo micológico de Isuerre  
[www.isuerre.es](http://www.isuerre.es)

● Asoc. Fayánas de Luesia  
[www.acfayanas.org](http://www.acfayanas.org)  
Tel. 976 673 325





# Ruta por los Monegros Zaragozanos

La ruta parte de la localidad de Leciñena y va rodeando el relieve de la Sierra de Alcubierre, espina dorsal de la árida comarca de los Monegros. Santuarios, ermitas, pozos, balsas y bosques de resistentes sabinas salpican estos secanos donde el agua de lluvia es un bien escaso y preciado.

Los Monegros, el desierto de Aragón, atesoran un paisaje único y singular digno de conocer. Pero en este territorio árido, donde vive una fauna y una flora más emparentada con el norte de África que con la del resto de Europa, es posible encontrar una extensa masa de bosque continuo. Se trata de los pinares y sabinares que cubren la Sierra de Alcubierre, espina dorsal de la comarca que, con más de 800 metros de altura, divide en dos este paisaje donde tan apenas hay arroyos o ríos, y donde desde hace siglos el agua de lluvia es aprovechada con gran sabiduría.

Para rodear este relieve empezamos en Leciñena, no sin antes acercarnos a conocer el santuario de la Virgen de Magallón, al que se acude en romería cada 15 de marzo. Reformado como albergue turístico ([www.alberguemonegros.com](http://www.alberguemonegros.com)), junto al mismo hay un pozo de agua de boca y los restos de una nevera para la fabricación de hielo mediante la acumulación de la nieve del invierno. Este alto es un punto estratégico para contemplar el paisaje de buena parte de la sierra. A cinco kilómetros de distancia de Leciñena se halla Perdiguera, con la iglesia gótico-mudéjar de Nuestra Señora de la Asunción construida por el Maestre Alonso Lesmes a finales del siglo XV. Muchos excursionistas parten de esta localidad zaragozana para ascender a lo alto de Monte Oscuro, uno de los vértices más altos de la sierra, situado a 822 metros, donde, entre pinos, coscojas, romeros y sabinas se levanta una esfera blanca bien visible en la distancia.

La ruta prosigue por la carretera A-129 hacia Villamayor y Zaragoza, pero enseguida se desvía a mano izquierda por la comarcal A-1104, una carretera que en dirección a Farlete y Monegrillo discurre pegada a un paisaje en apariencia llano pero cuajado de lomas y ondulaciones en las que el viajero conforme avanza irá encontrándose con la



« Carretera en dirección a Farlete, entre un bosque adhesado de sabinas

« Rebaño de ovejas por los caminos polvorientos de la sierra de Alcubierre

silueta recortada de bellas sabinas solitarias. Farlete, al pie de los montes y barrancos de San Caprasio –donde se hallan las cuevas atribuidas a las andanzas del bandido Cucaracha- tiene junto a su caserío un voluminoso templo de portada barroca. Corresponde a la Virgen de la Sabina, un santuario mariano cuyo origen se remonta a finales del siglo XIII. Junto al mismo está la llamada Balsa Alta.

Siguiendo por la carretera A-1104 el bosque autóctono adhesionado de sabina albar gana terreno entre tanto campo de secano. Monegrillo aparece de repente como si fuera un lugar en la nada. Entre su caserío sosegado sobresale la torre de la iglesia parroquial y unas pequeñas y blancas cúpulas redondeadas que corresponden a los observatorios astronómicos que aprovechan la ausencia de contaminación lumínica de la que disfruta toda esta zona de Zaragoza, la provincia. Una vez en Monegrillo todo anima a conocer algunos paisajes naturales próximos como el barranco del Bujal –o de

la Estiva-, la centenaria sabina de Cascarosa y, en la llamada “ruta del agua”, la Balsa Fortiz donde todavía se recoge y aprovecha el agua mediante esorrentía para aplacar la sed de los ganados.

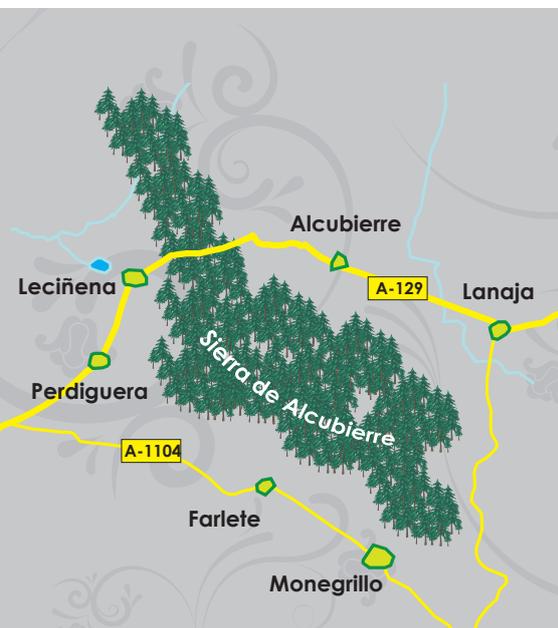


Observatorio astronómico en Monegrillo



Ermita de la Virgen de la Sabina en Farlete

La vía que nos lleva hacia La Almolda se desvía en dirección norte por una estrecha carretera local, que se adentra en el corazón boscoso de la sierra de Alcubierre para cruzar a su vertiente norte y llegar a Lanaja, ya en la provincia de Huesca. Las cigüeñas blancas y sus nidos adornan la parte más elevada de algunos edificios. El regreso hacia Leciñena, punto de partida de este recorrido, se puede completar atravesando Alcubierre y el puerto del Mirador de las Tres Huegas, donde al atardecer el cielo monegrino a buen seguro nos regalará una paleta de color inolvidable. ■■■



**Datos**

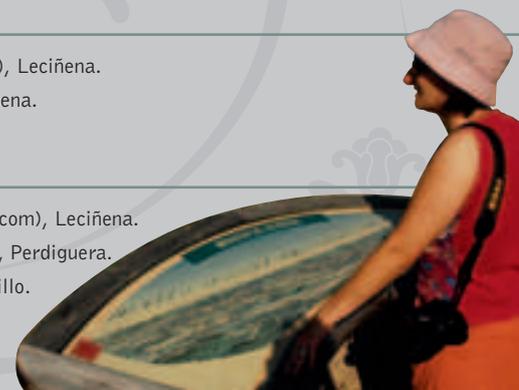
- **Recorrido:** De Paniza a la Virgen del Águila por la carrasca de la Virgen, siguiendo el PR Z-46.
- **Recorrido:** De Leciñena a Lanaja, pasando por Perdiguera, Farlete y Monegrillo.
- **Kilómetros:** 72 kilómetros total.
- **Gasolineras:** En Leciñena, Perdiguera y Monegrillo.
- **Más información:** Guía de Los Monegros. Red Natural de Aragón. Departamento de Medio Ambiente del Gobierno de Aragón y Prames.
- **Lugares de interés:** Santuario de la Virgen de Magallón, Monte Oscuro, Virgen de la Sabina de Farlete, San Caprasio, sabinar de Monegrillo y barranco de la Estiva.

**Alojamientos**

- Santuario de Monegros ([www.alberguemonegros.com](http://www.alberguemonegros.com)), Leciñena.
- Hotel rural El Portegao ([www.elportegao.com](http://www.elportegao.com)), Leciñena.
- VTR El Serral ([www.elserral.com](http://www.elserral.com)), Leciñena.

**Para degustar**

- Repostería y panadería ecológica ([www.ecomonegros.com](http://www.ecomonegros.com)), Leciñena.
- Aceite y productos de la huerta ([www.ecoguaral.com](http://www.ecoguaral.com)), Perdiguera.
- Queso Monegros ([www.quesomonegros.com](http://www.quesomonegros.com)), Monegrillo.
- Miel ecológica ([www.jaleadeluz.com](http://www.jaleadeluz.com)), Monegrillo.





## De Paniza a la Virgen del Águila

Sobre los viñedos del Campo de Cariñena se levantan las sierras de la Ibérica. La sierra de Paniza, con más de mil metros de altitud, disfruta de una excelente panorámica circular de 360 grados. Allí, en lo más alto, se encuentra el Santuario de la Virgen del Águila. Subimos caminando por el camino del Hontanar, el sendero de pequeño recorrido PR Z-46 que pasa junto a una encina o carrasca centenaria objeto de leyenda.

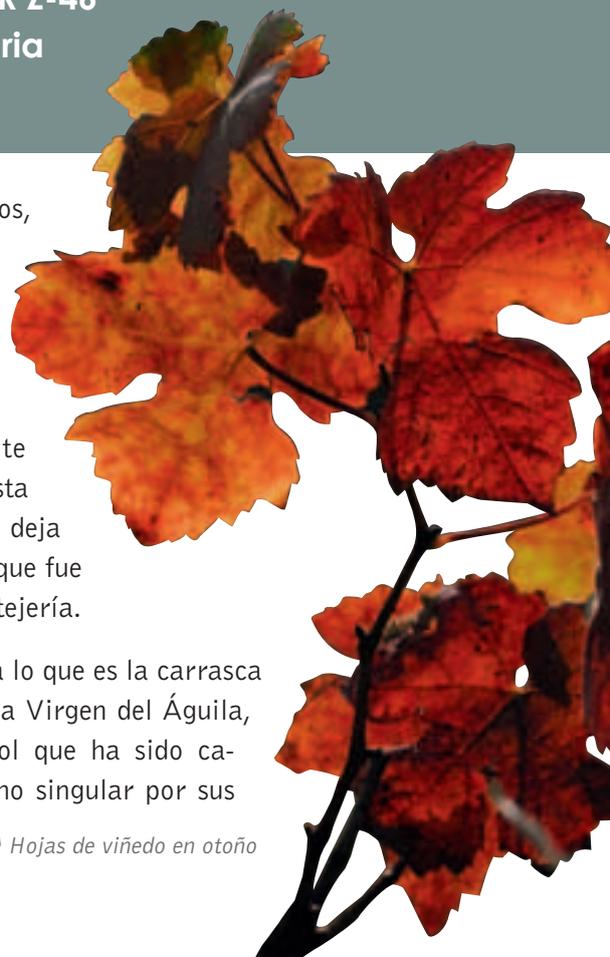
Comenzamos a caminar en el pueblo de Paniza, localidad de la comarca del Campo de Cariñena que cuenta con una preciosa torre mudéjar en la iglesia parroquial de Nuestra Señora de los Ángeles. Tomamos la carretera local CV-700 en dirección al vecino pueblo de Aladrén, atravesando campos y viñedos que dan renombre a los vinos de la denominación de origen del Campo de Cariñena.

Antes de completar el kilómetro recorrido por el asfalto y llegados a una curva que gira la izquierda, se atraviesa por un puente del llamado barranco de La Tejería. Allí nace a la derecha una pista o camino de tierra que se adentra hacia el monte, y cuyo trazado hay que seguir por un ambiente humanizado

de más viñedos, pequeños olivares y abundantes zarzales. La ruta, prácticamente llaneando hasta el momento, deja a un lado lo que fue una antigua tejería.

Así se llega a lo que es la carrasca o encina de la Virgen del Águila, un gran árbol que ha sido catalogado como singular por sus

» Hojas de viñedo en otoño



« Encinares de la sierra de Paniza desde el santuario



≡ Carrasca centenaria de la Virgen del Águila

más de 12 metros de altura y su diámetro de copa de más de 22 metros. Pero lo que realmente hace especial a este noble ejemplar al que se le calculan unos doscientos años es la historia o leyenda que cuentan sus ramas, y que asegura que sobre el nido de un águila allí instalado se le apareció la Virgen María a un pastorcillo local. Nosotros encontraremos junto a la carrasca una bifurcación de caminos, debiendo elegir el que va a mano derecha, no muy lejos del barranco.

A partir de este monumental árbol el camino irá adquiriendo mayor pendiente e irá ganando altura



≡ Bosques mediterráneos en lo alto de la sierra de Paniza

por las faldas forestales de estas sierras ásperas donde no faltan árboles como el pino, el quejigo, el azarollo y, por supuesto, la encina o carrasca... La no muy lejana actividad del carbonero ha hecho mella en la faz del paisaje vegetal, y por ello el monte aún joven poco a poco se va recuperando y ganando esplendor. Cantuesos, espinos albares, jaras y abundantes gayubas de porte rastrero sirven de sotobosque a toda esta formación de monte mediterráneo en la que habitan animales tan hermosos como el águila culebrera, el cuco o el arrendajo.



≡ Santuario de la Virgen del Águila de Paniza

En la subida se deja una pista a la izquierda, se pasa junto a la "Regüelta del Trago" –ideal para hacer un alto en la ascensión- y luego otra pista a la derecha que regresa a Paniza por Valdela Fuentes hasta llegar a alcanzar más arriba la divisoria de aguas de la sierra, donde el caminante encontrará ahora una pista asfaltada procedente del puerto de Paniza y de la autovía mudéjar A-23 y la N-330. Pero nosotros, para alcanzar lo alto del Santuario, deberemos dirigirnos en dirección contraria, a mano izquierda, para llegar sin complicación a este lugar religioso que fue construido en el año 1519 y que recientemente han restaurado con gran dedicación los vecinos del pueblo de Paniza. ■■■



Datos

- **Recorrido:** De Paniza a la Virgen del Águila por la carrasca de la Virgen, siguiendo el PR Z-46.
- **Tiempo:** 2 horas de subida, sólo ida.
- **Desnivel:** 300 metros.
- **Distancia:** 6'2 kilómetros.
- **Dificultad:** Fácil. Por pistas y caminos anchos.
- **Consejos:** Conviene coger agua para beber. En verano llevar crema y gorro de protección solar.
- **Más información:** [www.paniza.org](http://www.paniza.org)

# Mesas con Sabor



Tres restaurantes de gran calidad son nuestras propuestas para este número. El Paradero, en Paniza, que comenzó su andadura hace 15 años; El Patio, toda una referencia gastronómica en La Almunia de Doña Godina y alrededores; y Pirineos, en Onfinar de Salz, que conjuga los platos tradicionales con la cocina creativa.

● **El Paradero**  
C/ Nueva, 25  
50480 PANIZA  
Telf: 976 622 656

● **El Patio**  
Avda. Madrid, 6  
50100 LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA  
Telf: 976 601 037  
[www.hotelespatio.es](http://www.hotelespatio.es)

● **Pirineos**  
C/ Mayor, 2  
50 ONTINAR DE SALZ  
Telf: 976 693 425

## El Paradero

**H**ace 15 años, Juan Tejero y Delia Luesma iniciaron una aventura al poner en marcha El Paradero, una terraza de verano que ha ido evolucionando y ampliándose hasta convertirse en el restaurante que es hoy. Todos los días ofrecen comida casera a sus clientes y el fin de semana, además, preparan cenas.

Cuenta con un gran salón con capacidad para unas 150 personas, una bodega independiente y una terraza de grandes dimensiones, donde suelen organizarse convites y banquetes. Todo ello enmarcado en un entorno rústico cuidado al detalle en cada uno de sus rincones, creando un ambiente magnífico y acogedor.

Como detalle original, en las paredes del establecimiento podemos encontrar numerosos objetos e instrumentos antiguos recopilados por los dueños y sus familias a lo largo de su vida, y que dan un ambiente más rústico al comedor.

El Paradero cuenta con un excelente equipo de profesionales con años de experiencia ofreciendo un servicio personalizado y de gran atención al cliente, que se siente como



en casa cuando está en el restaurante. Su mejor secreto es la calidad y la preparación de los alimentos, pues su cocina mezcla lo mejor de la tradición aragonesa y los más frescos productos de la Ribera del Ebro para dar como resultado deliciosos menús. Los champiñones rellenos, el rabo de toro o la sinfonía de setas son algunos de sus platos más celebrados. Además, en el restaurante se puede disfrutar de una espléndida carta de vinos, destacando los de la Denominación de Origen de Cariñena, zona a la que pertenecen.



- C/ Nueva, 25  
50480 PANIZA  
Telf: 976 622 656

- No cierra ningún día
- Comedor: 150 personas
- Precio de carta: 30-35 euros
- Especialidades: Rabo de toro, sinfonía de setas y migas



## El Patio

**E**l restaurante El Patio presta sus servicios a los vecinos y visitantes de La Almunia de Doña Godina desde la mitad del siglo XX. Fue totalmente reconstruido en 1987 por la empresa familiar Mularroya S.L., propietaria del complejo hostelero, y posteriormente renovado y ampliado en 2006, aunque conservando su nombre y escudo heráldico original desde sus principios. Fernando Martín se encarga de la coordinar toda la restauración, mientras José Carlos Martín ejerce de jefe de cocina, el responsable de los fogones.

Forma parte de un complejo hotelero que incluye hotel y dos salones de restaurante: La Almunia y El Patio de Goya, este último con platos más selectos. El salón La Almunia es muy amplio, con mucha luz que propicia un extraordinario ambiente, cálido y sereno, y tiene capacidad para 400 personas. Además tiene un jardín exterior y está preparado para banquetes, comidas de empresas, etc, poniendo una nota de distinción y elegancia. Ofrece un menú del día a un precio muy asequible y dispone también de menús especiales en días festivos y domingos. También se sirve carta tradicional y se celebran banquetes porque tiene una gran capacidad. Cierra sólo los domingos y festivos por la noche.

En El Patio de Goya elaboran una cocina más creativa, con productos de primera calidad, dando protagonismo a los alimentos aragoneses con



denominación de origen. Discreto, distinguido y acogedor, es ideal para almuerzos de trabajo, reuniones o celebraciones familiares. Está ubicado en la planta sótano y ha sido distinguido con un sol en la Guía Campsa/Repsol, así como destacado en otras conocidas guías (La Selección del Gourmet, Michelin, Gourmetour), y premiado en el certamen de Restaurantes de Zaragoza.



- Avda. Madrid, 6  
50100 LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA  
Telf: 976 601 037  
[www.hotelelpatio.es](http://www.hotelelpatio.es)
- El salón La Almunia cierra los domingos y festivos por la noche, mientras que El Patio de Goya cierra todas las noches de domingo a jueves
- Comedor: 400 personas en el salón La Almunia y 60 en El Patio de Goya
- Precio de carta: A partir de 30 euros
- Especialidades: Escabeche de pichón en ensalada con hortalizas de la ribera o ensalada de bacalao, patata, pimientos y vinagreta de frutos secos
- Disponen de menús adaptados y para celíacos

## Pirineos

Localizado en el centro de Ontinar del Salz, el restaurante Pirineos ofrece una gastronomía típicamente aragonesa. Fundado en 2007 por varios socios, cuenta con una variada carta que mantiene los más altos estándares de calidad y servicio, con una cocina elaborada en la que priman los productos de la tierra.



En la carta encontramos tanto platos tradicionales como cocina de nueva creación con productos de la tierra. Una cocina muy marcada por los productos de temporada, tratados siempre con el máximo respeto para que se puedan apreciar todas sus calidades y disfrutar en las mejores condiciones. Ofrece especialidades en carnes, pescados, mariscos y arroces, entre las que destacan el arroz con bogavante, el ternasco relleno de hongos y frutos secos y la carne a la piedra, y cuenta con una cuidada bodega con caldos nacionales y de importación.

Pirineos dispone también de instalaciones de hostel para descansar en la parte superior y ofrece servicio de catering por encargo. Los socios intentan transmitir un trato al cliente muy familiar, buscando su comodidad y satisfacción. Entre sus ventajas también está la facilidad para encontrar sitio de aparcamiento.



- C/ Mayor, 2  
50 ONTINAR DE SALZ  
Telf: 976 693 425  
[www.restaurantepirineos.com](http://www.restaurantepirineos.com)
- Cierra los domingos por la noche y los martes
- Comedor: 100 personas
- Precio de carta: 25 euros
- Especialidades: Arroz con bogavante y carne a la piedra





# Calatayud, una denominación joven pero con mucha historia



Ubicada entre los ríos Jalón y Jiloca, la D. O. Calatayud cuenta con más de 5.600 hectáreas dedicadas al viñedo, un atractivo más para visitar esta tierra, llena de historia y patrimonio. Es la Denominación de Origen más joven de Aragón (empezó a funcionar en 1989), pero la tradición vinícola de la ciudad bilbilitana y sus poblaciones más cercanas proviene de la época de los celtíberos, que ya dejaron como testimonio un lagar en Mara. En la actualidad se están reformando varias bodegas para hacerlas visitables y potenciar todavía más el turismo enológico en la zona.



### The Calatayud Wine Region

The Calatayud Wine Region is located between the Jalón and Jiloca rivers in the Province of Zaragoza. Its vineyards extend over 5.600 hectares with different grape varieties. Although, it is the newest wine region in Aragón, there is a long wine making tradition in the city of Calatayud and in the nearby villages. Its history goes back to Celtic times, with the remains of an ancient cellar which has been found in the diggings of Mara.

Today, the Calatayud Wine Region is made up of over 20 wineries from 46 different villages that have been working hard for the past twenty years to develop and consolidate the wine industry, with the garnache grape as the main local variety.

For visitors interested in the wine tradition, the Calatayud wine Council recently opened a wine museum in "El Monasterio de Piedra", which is a Cistercian Monastery. It shows a very complete view of the past, the present and future possibilities of the wine industry in the area.

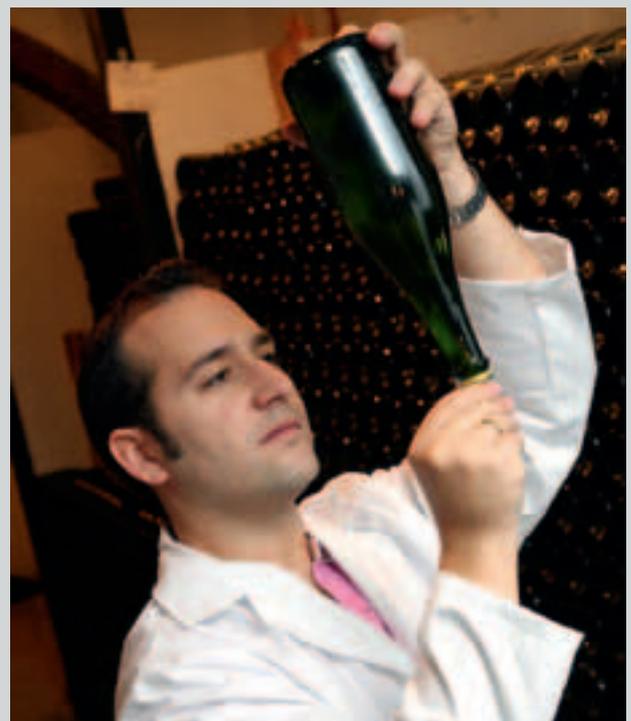
Also, visits to some of the local wineries are welcome. (see the list at the end of the article).

Together with the wine industry, Calatayud has a long and rich history, starting two centuries before Christ, with the Celtic culture and continuing after that during the Roman Empire, when Calata-

yud played an important role in the area which was centred on the ancient city of BÍlbilis.

Calatayud is also well known for its traditional food, based on fresh vegetables and fruit, as well as pork and lamb.

Wine, culture and gastronomy makes a good combination for visitors to come and enjoy the Calatayud Wine Region.



Los vinos de D.O. Calatayud han alcanzado gran calidad.



**E**n el ángulo suroccidental de la provincia de Zaragoza, encontramos la Denominación de Origen Calatayud, que cuenta con una superficie de 5.621 hectáreas dedicadas al cultivo del viñedo. La zona de la ciudad bilbilitana y sus poblaciones cercanas cuenta con numerosos atractivos turísticos e importante patrimonio artístico, cultural y paisajístico. A todos estos encantos añadimos también su gastronomía y, cómo no, el vino, que es elaborado por sus gentes desde tiempos inmemoriales.

La D.O Calatayud es la más joven de Aragón. Se creó en 1989 y está integrada por 46 municipios (Abanto, Acred, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubberca, Calatayud, Carenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, Maluenda, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Nuévalos, Olvés, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra y La Vilueña), caracterizados por sus contrastes y su valor histórico.

A lo largo de la historia, Calatayud siempre ha poseído viñedos y ha sabido sacar de ellos grandes vinos. Dos siglos antes de Cristo ya existía un lagar en el pueblo celtíbero de Segeda, entre Belmonte de Gracián y Mara. También Marco Valerio Marcial, historiador romano nacido en Bilibilis (la actual Calatayud), dejó testimonios escritos sobre la gran calidad de los vinos de la zona. Son caldos suaves y con buen equilibrio, predominando la variedad garnacha tinta, de cepas con más de 40 años plantadas en terrenos escarpados y pizarrosos.

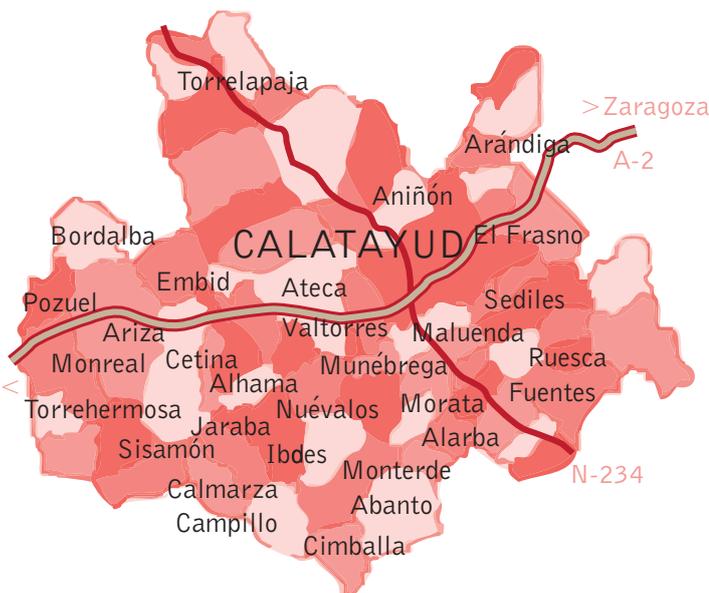


 Barricas de vino en Bodegas y Viñedos del Jalón.

Visitar la zona de Calatayud, su patrimonio, sus paisajes, conocer sus tradiciones y, además, probar su gastronomía y sus vinos puede ser una buena opción para el turista que quiera disfrutar de unos días de tranquilidad descubriendo esta zona turística. Además, el visitante puede conocer nuevos aspectos del mundo del vino visitando viñedos, bodegas y otras instalaciones relacionadas con el sector.

La Denominación de Origen tiene un Museo del Vino dentro de las instalaciones del Monasterio de Piedra, dentro de la cilla monacal o almacén para guardar los alimentos y antiguas bodegas. Es de las pocas disposiciones de cilla que existen en los monasterios cistercienses. Consta de dos amplias salas, sustentadas ambas por arcos fajones apuntados, característica de las primeras construcciones del Císter, situadas en dos plantas superpuestas.

En la primera planta, nos encontramos un espacio dedicado a la agricultura y sala de prensado de la uva, donde se conservan aperos de labranza y otros

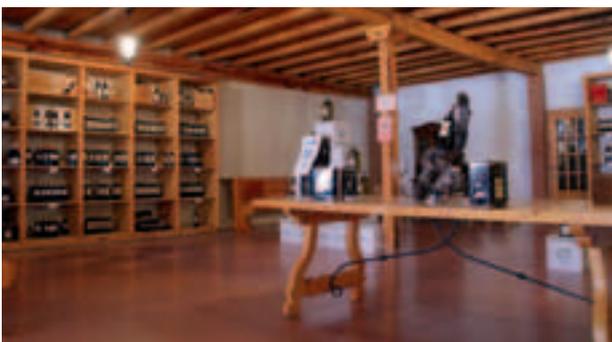


 Localidades de la D.O. Calatayud, mapa extraído de su página web: [www.docalatayud.com](http://www.docalatayud.com)

materiales y productos de la alimentación monacal, así como la nevera dónde los monjes prensaban paja y nieve para conservar la estancia a una temperatura fresca. También hay un espacio dedicado al vino como ciencia y otro al vino como cultura. En esta primera planta se conservan dos prensas (una original de 1751), unas pozas donde los monjes echaban mosto, dos grandes toneles del siglo XVIII y tres tinajas para el poso del vino, la solera y el vino acabado.

La otra planta es un cillero-almacén del siglo XIII, que se convirtió en una sala de fermentación y conservación del vino en el siglo XV. En esta sala se explican distintos aspectos históricos, geográficos y sobre la elaboración de vinos en la zona de Calatayud. Los paneles explicativos y fotografías del siglo XIX nos muestran cómo ha cambiado el proceso de elaboración del vino a lo largo de la historia.

Además, existen varias bodegas visitables en la zona siempre que se llame con antelación para reservar una cita. El Consejo Regulador está tratando de dinamizar este sector dada la importancia que ha adquirido el enoturismo, por lo que muy pronto se podrán visitar más bodegas y viñedos y se realizarán actividades para atraer a los turistas y hacer más agradable la visita, permitiendo descubrir el mundo del vino viéndolo de cerca. ■■■



Algunas bodegas pueden ser visitadas por el público.



### Bodegas visitables (previa cita)

#### Bodegas Langa Hermanos

Carretera N-II, km. 241,700 CALATAYUD  
Telf: 976 881 818  
[www.bodegas-langa.com](http://www.bodegas-langa.com)

#### Bodegas y Viñedos del Jalón

Paseo Cortes de Aragón, 4, local 2 CALATAYUD  
Telf: 976 889 251  
[www.castillodemaluenda.com](http://www.castillodemaluenda.com)

#### Bodegas San Alejandro

Carretera Calatayud-Cariñena, km. 16,4  
MIEDES DE ARAGÓN  
Telf: 976 892 205  
[www.san-alejandro.com](http://www.san-alejandro.com)

#### Bodegas Ángel L. Pablo Uriol

Camino de Calatayud, s/n TERRER  
Telf: 976 898 400  
[www.valdepablo.com](http://www.valdepablo.com)

### Oficinas de Turismo

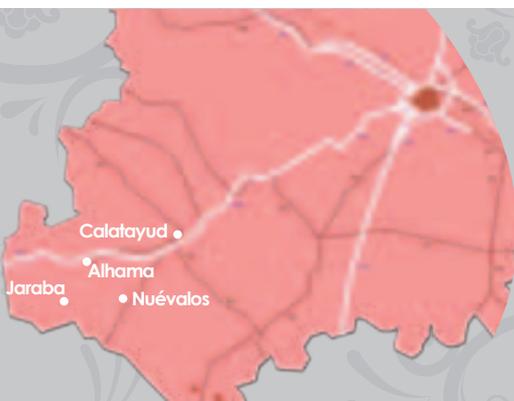
Departamento de Información de Calatayud  
Plaza del Fuerte, s/n  
Telf: 976 886 322  
[oficinaturismo@calatayuddigital.net](mailto:oficinaturismo@calatayuddigital.net)

Oficina de Turismo de Jaraba  
Plaza Costa, 4  
Telf: 976 840 136  
[turismo@alhamadearagon.es](mailto:turismo@alhamadearagon.es)

Oficina de Turismo de Alhama  
Plaza Costa, 4  
Telf: 976 840 136  
[turismo@alhamadearagon.es](mailto:turismo@alhamadearagon.es)

### Museo del vino

Monasterio de Piedra  
Nuévalos  
Telf: 976 849 011  
[www.monasteriodepiedra.com](http://www.monasteriodepiedra.com)





# Otoño época de vendimia

## Bodegas Visitables

### Consejo Regulador de la D.O. Campo de Borja

C/ Subida de San Andrés, 6 AINZÓN  
Telf: 976 852 122  
[www.docampodeborja.com](http://www.docampodeborja.com)  
Museo: Monasterio de Veruela.  
Telf. 976 198 825

### Bodegas Aragonesas.

Ctra. Magallón s/n  
50529 Fuendejalón.  
T. 976.862.153  
[www.bodegasaragonesas.com](http://www.bodegasaragonesas.com)

### Bodegas Bordejé

Ctra. Borja-Rueda km.3.  
50570 Ainzón.  
T. 976.868.080  
[www.bodegasbordeje.com](http://www.bodegasbordeje.com)

### Bodegas Borsao

Ctra. N-122, km 63.  
50540 Borja  
T. 976.867.116  
[www.bodegasborsao.com](http://www.bodegasborsao.com)

### Bodegas Caytusa

Bodegas s/n  
50570 Ainzón  
T. 976.867.552  
[www.monasteriodeveruela.com](http://www.monasteriodeveruela.com)

### Bodega Crianzas y Viñedos Santo Cristo

Ctra. Tabuena s/n  
50570 Ainzón.  
T. 976.869.696  
[www.bodegas-santo-cristo.com](http://www.bodegas-santo-cristo.com)

### Bodegas Pagos del Moncayo

Ctra. Z-372, km. 1.6.  
50580 Vera de Moncayo  
T. 976.900.256 (previa cita)  
[www.pagosdelmoncayo.com](http://www.pagosdelmoncayo.com)

### Bodegas Román

Ctra. Gallur-Ágreda, 1.  
50546 Bulbiente  
T. 976.852.936 (previa cita)  
[www.bodegasroman.es](http://www.bodegasroman.es)

### Bodegas Ruberte

Avda. de la Paz.  
50250 Magallón  
T. 976.858.106 (previa cita)  
[www.gruporuberte.com](http://www.gruporuberte.com)

### Consejo Regulador de la D.O. Cariñena

Camino de la Plantera, 7  
CARIÑENA  
Telf: 976 793 031 / 902 190 713  
[www.docarinena.com](http://www.docarinena.com)  
Museo: en la D.O. Telf. 902 190 713

### Bodegas Añadas

Ctra. Aguarón, km. 47.1  
50400 Cariñena.  
T. 976.302.271 (previa cita)  
[www.carewines.com](http://www.carewines.com)

### Bodega Bioenos

Avda. Zaragoza, 3.  
50108 Almonacid de la Sierra.  
T. 976.620.045 (previa cita)  
<http://bioenos.com>

### Bodega del Señorío

Barranco, s/n.  
50108 Almonacid de la Sierra.  
T. 976.627.225  
[www.bodegasdelaobra.com](http://www.bodegasdelaobra.com)

### Bodega Covinca

Cno. de la Estación s/  
50460 Longares  
T. 976.142.409  
[www.axialvinos.com](http://www.axialvinos.com)

### Bodega Esteban Martín

Cno. Virgen de Lagunas s/n  
50641 Alfamén  
T. 976.625.016  
[www.estebanmartin.com](http://www.estebanmartin.com)

### Bodega Grandes Vinos y Viñedos

Ctra. Valencia km 45.7  
50400 Cariñena  
T. 976.621.261 (previa cita)  
[www.grandesvinos.com](http://www.grandesvinos.com)

### Bodegas Loma Blanca

Ctra. Valencia s/n  
50460 Longares  
T. 976.145.100 (previa cita)  
[www.bodegaslomablanca.com](http://www.bodegaslomablanca.com)

### Bodega Manuel Moneva

Avda. Zaragoza, 10.  
50108 Almonacid de la Sierra  
T. 976.627.020 (previa cita)

**E**l otoño es la época de la vendimia y es la mejor estación para conocer las zonas vitivinícolas, como Campo de Borja, Calatayud y Cariñena. El terreno se embellece aún más con los colores ocres y rojizos del otoño y se llena de actividad con la recogida de la uva.

Es un buen momento para visitar las bodegas y observar el proceso de elaboración del vino en directo, desde el principio. Los paisajes son espectaculares y muchos municipios tienen arquitecturas mudéjares, torres vigía y museos del vino. Además, existen numerosas tiendas especializadas donde comprar productos alimentarios tradicionales, así como restaurantes y bares donde degustar los mejores vinos

acompañados de una tapa o un buen plato de cocina tradicional.

Otra opción es pasarse por los museos del vino o hacer una ruta visitando bodegas y viñas. Para ello, lo mejor es informarse en las sedes de los consejos reguladores de cada zona.

La vendimia comenzó a finales de agosto en las zonas más tempranas y, según los datos estimativos, las cifras han mejorado con respecto a las del año anterior. El enoturismo está en auge y cada vez son más las personas que se sienten atraídas por el mundo del vino y visitan las principales zonas de producción. ■■■

#### **Bodegas y Viñedos Monfil**

Avda. Ejército 38.  
50400 Cariñena  
T. 976.470.849 (concertar cita)  
www.monfil.com

#### **Bodegas y Viñedos Palafox**

Ctra. Huesca km. 12.6  
50400 Cariñena  
T. 976.185.162 (previa cita)  
www.bodegaspalafox.com

#### **Bodegas San Valero**

Ctra. Valencia km 46.2  
50400 Cariñena  
T. 976.620.400 (previa cita)  
www.sanvalero.com

#### **Pago de Aylés**

Ctra. A-1101, km 24  
50120 Mezalocha  
T. 976.140.473 (previa cita)  
www.bodegasayles.com

#### **Bodegas Solar de Urbezo**

San Valero 14.  
50400 Cariñena  
T. 976.621.9968 (previa cita)  
www.solardeurbezo.es

#### **Bodegas Tosos ecológica**

Cuevas, 2.  
50144 Tosos  
T. 976.147.040  
www.bodegastososecologica.com

#### **Bodegas Victoria**

Cno. Virgen de Lagunas s/n  
50400 Cariñena  
T. 976.621.007 (previa cita)  
www.bodegasvictoria.com

#### **Bodegas Virgen del Águila**

Ctra. Valencia km 53  
50480 Paniza  
T. 976.622.515 (concertar cita)  
www.bodegasvirgenaguila.com

#### **Vinos de la Tierra: Bajo Aragón**

##### **Bodega y vinos de Lécera**

Ctra. Zaragoza-Montalbán s/n.  
50131 Lécera.  
T. 976.835.040  
www.bodegastempore.com

#### **Vinos de la Tierra: Ribera del Gállego-Cinco Villas**

##### **Bodegas Palafox**

Ctra. Huesca km 12.6  
50830 Villanueva de Gállego.  
T. 976.185.162 (cita previa)  
www.bodegaspalafox.com

##### **Bodegas Ejeanas**

Prolong. Paseo del Muro, 18.  
50600 Ejea de los Caballeros  
T. 976.663.770 (cita previa)  
www.bodegasejeanas.com

##### **Bodegas Reino de los Mallos**

Ctra. A-132 km 37.2.  
22808 Murillo de Gállego.  
T. 974.383.015 (cita previa)  
www.reinodelosmallos.es

#### **Bodegas Señorío Cinco Villas**

Joaquín Costa 32.  
50600 Ejea de los Caballeros T. 976.677.969  
(cita previa)  
www.senoriocincovillas.com

#### **Bodegas Uncastellum**

Ctra. Uncastillo-Sos.  
50680 Sos del Rey Católico  
T. 976.679.110  
www.uncastellum.com

#### **Vinos de la Tierra: Ribera del Queiles**

##### **Bodegas Guelbenzu**

Finca de La Lombana.  
50513 Vierlas.  
T. 974.250.000 (cita previa)  
www.guelbenzu.com

#### **Vinos de la Tierra: Valdejalón**

##### **Epileense de vinos y viñedos**

San Agustín 7.  
50290 Épila.  
T. 976.603.835 (cita previa)

#### **Vinos de la Tierra: Ribera del Jiloca**

##### **Vinae Mureri**

Ctra. Mulero-Atea. Finca la Moratilla.  
T. 976.808.033 (cita previa)  
www.vinaemureri.com

##### **Bodega Santo Tomás de Aquino**

Avda. Madrid 39.  
50360 Daroca.  
T. 978.800.277 (cita previa)  
www.marquesdedaroca.com



# Rincones con encanto



Para descansar y disfrutar de Zaragoza, la provincia, nada mejor que establecimientos como el Hotel Alfindén, en Alfajarín, que está tan cerca del campo como de la ciudad; la Vivienda de Turismo Rural Las Viudas, en Sierra de Luna, que tiene el encanto de una casa de labranza de más de 300 años; y El Portal del Moncayo, en Albeta, un establecimiento moderno y renovado.

● **El Portal del Moncayo**

Carretera Nacional 122, km. 61,5  
50549 ALBETA  
Telf: 646 048 936  
[www.elportaldelmoncayo.com](http://www.elportaldelmoncayo.com)

● **Hotel Alfindén**

C/ Barrionuevo, 45  
50171 LA PUEBLA DE ALFINDÉN  
Telf: 976 109 595  
[www.hotelalfinden.es](http://www.hotelalfinden.es)

● **Las Viudas**

C/ La Iglesia, 1  
50612 SIERRA DE LUNA  
Telf: 976 661 867 / 976 686 033

# El Portal del Moncayo

Situado en pleno Somontano del Moncayo, en la localidad de Albeta (Zaragoza) a dos kilómetros de Magallón y otros dos de Borja, El Portal del Moncayo es un establecimiento con 32 habitaciones, 3 suites y una semisuite, todas ellas con una personal y cuidada decoración, climatizadas, con hilo musical, televisión, teléfono y conexión a internet.

También cuenta con dos grandes salones definidos por el buen gusto, una sala de reuniones de gran capacidad, la discoteca, la bodega para los momentos más personales, una amplia zona de parking vigilada en todo momento y un maravilloso jardín, en el que podrá pasear y relajarse. José Luis Sanmartín se puso al frente del hotel en el año 2006, intentando modernizar y renovar el establecimiento, y para ello cuenta con la ayuda de su familia.

El entorno natural de El Portal del Moncayo es envidiable, con 25.000 metros cuadrados de jardines repletos de plantas y olivos, un magnífico estanque, carpas de lona para recepción, fiestas y celebraciones más especiales, formando un conjunto incomparable para un reportaje fotográfico.

La gastronomía cobra un valor muy importante en este establecimiento. El restaurante Campo de Borja posee capacidad para 200 personas, un moderno y esmerado diseño, menú del día, carta a diario y un menú especial para los más exigentes. El hotel también cuenta con una cafetería de 200 metros cuadrados, con un espacio reservado para desayunos de clientes del hotel.

Por otro lado, encontramos la bodega-restaurante Agüelo Francho, con capacidad para 50 personas, en estilo rústico, ideal para fiestas o reuniones más íntimas o privadas, donde se ponen a disposición del cliente los mejores vinos y los más selectos productos de la tierra.



- Carretera Nacional 122, km. 61,5  
50549 ALBETA  
Telf: 646 048 936  
[www.elportaldelmoncayo.com](http://www.elportaldelmoncayo.com)
- Abierto todo el año
- Instalaciones: 32 habitaciones, tres suites y una semisuite, cafetería, jardines, discoteca, restaurante y bodega-restaurante
- Precio: A partir de 46,50 euros
- Director: José Luis Sanmartín

En un edificio anexo al hotel hay una tienda de 350 metros cuadrados para la venta de productos regionales de Aragón, Navarra y Soria principalmente, con la que los propietarios quieren promocionar los productos de la tierra. Además, hay una sala de fiestas para 800 personas decorada al estilo irlandés, con una terraza subterránea al aire libre que comunica con los jardines, así como una guardería con monitores. Por último, otra de las instalaciones del hotel es el Círculo de Cristal, un espacio para recepción de banquetes, convenciones, cursos, reuniones de empresa, etc, con capacidad para 150 personas.

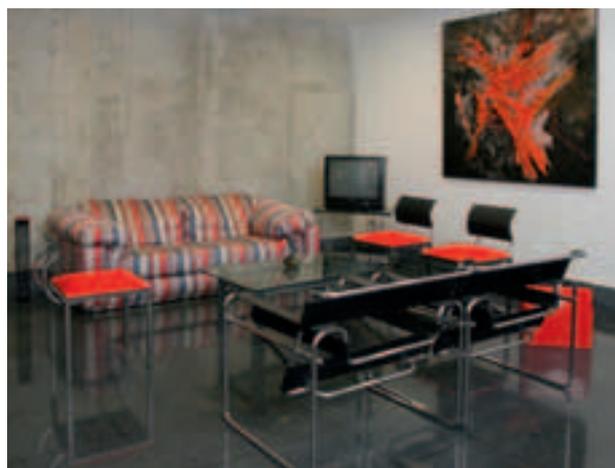




## Hotel Alfindén

**F**antásticas habitaciones para relajarse junto al campo, pero cerca de la ciudad. El Hotel Alfindén, en La Puebla de Alfindén permite sumergirse en todo un mundo de sensaciones y confort gracias a sus modernas instalaciones, que ofrecen al viajero tranquilidad, servicios y tecnología.

Su ubicación es perfecta, a nueve kilómetros del centro de Zaragoza y en el casco urbano de La Puebla de Alfindén, una localidad con una bella iglesia mudéjar y cercana al Galacho de La Alfranca, una reserva natural con centro de interpretación que merece la pena visitar. Levantado a espaldas de la huerta de La Puebla de Alfindén, el edificio se caracteriza por sus vistas y tranquilidad.



El hotel es muy nuevo, fue inaugurado a principios del año 2008 por Juan Bautista Meléndez y su familia. En principio, los propietarios tenían una estación de servicio, pero ante la demanda de habitaciones por parte de algunos clientes que acudían al polígono industrial de La Puebla de Alfindén por negocios, decidieron montar el Hotel Alfindén.

El establecimiento permite al visitante disfrutar de su parking gratuito y organizar relajantes visitas al campo. Además, está adaptado para minusválidos. Hay cafetería, dos restaurantes, salas de banquetes y convenciones y todas las comodidades imaginadas.

En total dispone de 57 habitaciones, preparadas por un gran equipo humano que atenderá todas sus necesidades para que se sientan como en casa. Las estancias han sido diseñadas con una cuidada decoración y tienen televisores de plasma, caja fuerte, aire acondicionado, secador de pelo, teléfono, Internet WiFi y carta de almohadas. Hay distintos tipos: habitaciones individuales, dobles, comunicadas para familias, con terraza, adaptadas para minusválidos e, incluso, una junior suite con hidromasaje, lo mejor si lo que busca es relax.



- C/ Barrionuevo, 45  
50171 LA PUEBLA DE ALFINDÉN  
Telf: 976 109 595  
[www.hotelalfinden.es](http://www.hotelalfinden.es)
- Abierto todo el año
- Instalaciones: 57 habitaciones, cafetería y dos restaurantes
- Precio: A partir de 50 euros
- Director: Juan Bautista Meléndez

## Las Viudas

La vivienda de turismo rural Las Viudas es una gran casa de labranza de unos 900 metros cuadrados que ha pertenecido a la familia de Miguel Pérez desde hace más de 300 años. Su nombre lo pusieron los habitantes del pueblo, Sierra de Luna, pues entre 1750 y 1760 allí vivieron dos viudas de la familia, suegra y nuera, y desde entonces se la conoce así.

Tras varias reformas, en el verano de 2008 abrió sus puertas como vivienda de turismo rural, conservando su estructura exterior pero ofreciendo todo tipo de comodidades en su interior. En la segunda planta dispone de una vivienda totalmente independiente con salón-comedor de 40 metros cuadrados, una cocina totalmente equipada y tres amplios dormitorios dobles, cada uno de ellos con baño. En la misma planta hay una pequeña suite que dispone de dormitorio doble con una zona de estar con un sofá cama doble, televisión, baño independiente, frigorífico y microondas.



En la planta baja, cuenta con dos dormitorios dobles con baño y televisión, uno de ellos totalmente adaptado a discapacitados, y una zona destinada a desayunos o comidas con un frigorífico y microondas para uso exclusivo de estas habitaciones.

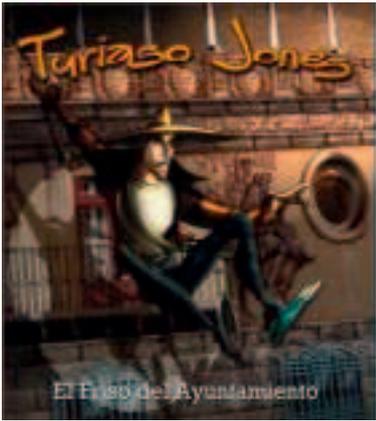
Desde la parte inferior se accede a una zona destinada a museo etnológico, con diversas herramientas y enseres que se utilizaban en la zona antiguamente.

Se trata de una sala que descubrieron durante la última reforma, una habitación de piedra en la que encontraron parte de un antiguo horno de piedra para cocer el pan, que ha sido conservado. Por este espacio se accede a un gran porche en el que hay una chimenea y una barbacoa para comidas y reuniones de amigos. De ahí se pasa a una gran zona de jardín y terraza.



- C/ La Iglesia, 1  
50612 SIERRA DE LUNA  
Telf: 976 661 867 / 976 686 033
- Abierto todo el año
- Instalaciones: 6 habitaciones dobles, zonas comunes, jardín, museo etnológico
- Precio: A partir de 45 euros
- Director: Miguel Pérez
- [casalaviudas@hotmail.com](mailto:casalaviudas@hotmail.com)





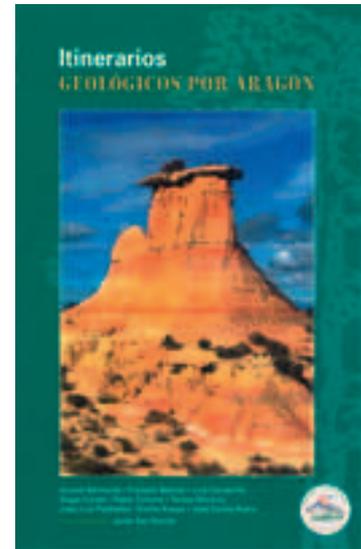
## Turiaso Jones y El friso del Ayuntamiento

**Editorial:** Fundación Tarazona Monumental.

El friso del Ayuntamiento es la primera aventura de nuestro Agente Especial de al ACI, la Alianza Cultural Internacional, Turiaso Jones.

En esta aventura, Turiaso Jones se encargará de librarnos del malvado Comando Fulero que intentará por todos los medios destruir la impresionante fachada del Ayuntamiento. Pero sólo lo podrá conseguir con tu ayuda!!

## Itinerarios Geológicos por Aragón



**Colección:** Parajes naturales. Editorial PRAMES

**Autor:** VV.AA.

Aragón es una comunidad con una gran diversidad geológica. Desde Ordesa y Monte Perdido hasta las desérticas saladas de Monegros, o desde Teruel, paraíso de la paleontología, hasta los meandros del Ebro, los lugares con encanto geológico abundan en nuestra geografía.

En los últimos años están surgiendo diversas iniciativas, como la creación de los geoparques del Maestrazgo y Sobrarbe, la señalización de rutas geológicas y la apertura de centros de interpretación; todas ellas están contribuyendo a promocionar la espectacular geología aragonesa.

El libro pretende ser una invitación para conocer lo más selecto, variado y accesible. Se estructura en once rutas que se ha intentado que fueran complementarias. Cuatro de ellas cortan transversalmente el Pirineo de sur a norte; cinco discurren por la cordillera Ibérica y dos son por el valle o depresión del Ebro.

## Un amigo en el galacho

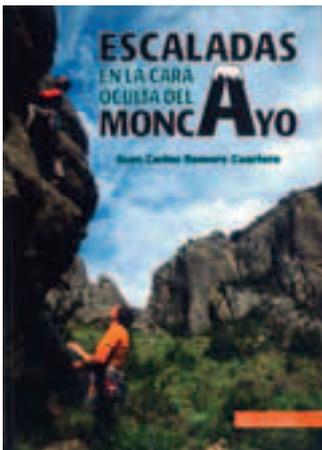


**Autores:** Soler, Carlos / Cobas, Amadeo

Editorial Coimbra, año 2001. Literatura infantil, tapa blanda.

### Resumen y comentarios

Las fichas de la segunda parte te ayudarán a conocer un poco más la flora y fauna residente.



## Escaladas en la cara oculta del Moncayo

**Colección:** Serie Escalada. Editorial PRAMES

**Autor:** Juan Carlos Romero Cuartero

Cuando hablamos de la cara oculta del Moncayo nos estamos refiriendo a la vertiente sur del mismo. Una zona con identidad propia de la que existe un gran desconocimiento por

parte de muchos montañeros, incluso en Aragón y Zaragoza. Su situación, entre los valles de los ríos Isuela y Aranda, rodeada de las sierras de la Virgen, Nava Alta, Tablado y las estribaciones meridionales del Moncayo, ofrece un relieve muy especial. Esta guía trata de divulgar las muchas actividades relacionadas con la naturaleza y la montaña que podemos desarrollar en un entorno natural y poco modificado por el hombre.

## Bujaraloz. De la Honor del Monasterio de Sijena (1230-1291)

**Autor:** Mar, Carmen J.

**Notas:** Autoría de José Manuel Arcal y firma con pseudónimo

**Edición:**

Editado por: IFC-CECBA

Edición: 358 p., 15x21 cm, ISBN 978-84-7820-981-1

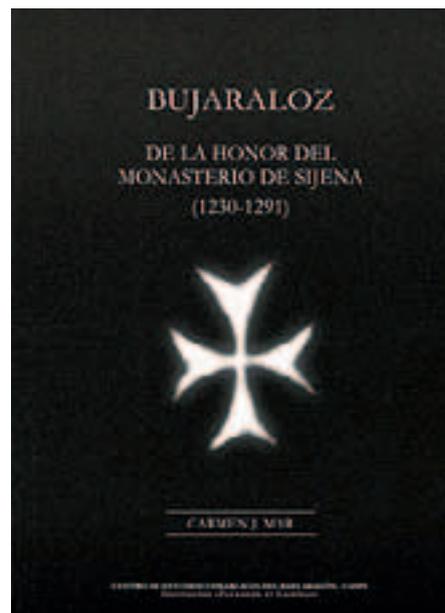
Año edición: 2008

Colección: Centro de Estudios Comarcales del Bajo Aragón-Caspe

Nº publicación: 2845

Precio: 15,00 euros

La presente publicación constituye un compendio documental de textos de distintas características –desde actas notariales a cartas puebla, pasando por regulaciones monacales– referidos a Sijena en tanto que dependencia de las monjas sanjuanistas y relacionados con la localidad de Bujaraloz. Interesa particularmente por aportar la traducción de los textos originales latinos y representa la continuación de un trabajo anterior del mismo autor en el que abarcaba el período 1205-1230, cuando Bujaraloz perteneció a la Orden de San Jorge de Alfama.



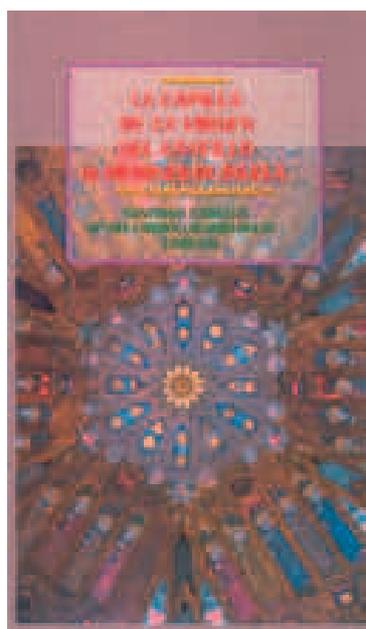
## La Ermita de Nuestra Señora de la Huerta de Fréscano y su decoración pictórica

**Colección:** Patrimonio cultural. Editorial PRAMES

**Autor:** Javier Ibáñez Fernández

Desde que se tuvieron los primeros indicios de la existencia de una decoración mural en el interior de la ermita de la Virgen de la Fuente de Fréscano, el Gobierno de Aragón ha llevado a cabo en ella una serie de intervenciones que han culminado con la recuperación e interpretación de este conjunto pictórico. El valor artístico de esta decoración pictórica ha quedado corroborado por la minuciosa y magnífica investigación del profesor de la Universidad de Zaragoza, Javier Ibáñez Fernández, donde pone de manifiesto la importancia que ésta tiene, dentro de las decoraciones murales medievales aragonesas, con su carácter de transición entre las decoraciones murales románicas y las francogóticas y en la que aún persisten influencias bizantinas.

## La Capilla de la Virgen del castillo de Mesones de Isuela



**Colección:** Patrimonio recuperado. Editorail PRAMES

**Autor:** Santiago Cabello y M. Carmen Lacarra  
Es castillo bajomedieval de Mesones de Isuela, levantado a finales del siglo XIV, guarda entre sus muros la capilla de Nuestra Señora de los

Ángeles. En el interior de la misma se apreciará una magnífica armadura mudéjar completamente decorada, tanto en su talla como en las imágenes pintadas en sus tablas.

## El Renacimiento en la Comarca de la Comunidad de Calatayud. Pintura y escultura.

**Autor:** Criado Mainar, Jesús

**Edición:**

Editado por: IFC-CEB

Edición: 299 p., il., 17x24 cm, ISBN 978-84-7820-959-0

Año edición: 2008

Colección: Centro de Estudios Bilbilitanos

Nº publicación: 2808

Precio: 10,00 euros

La extensa Comarca de la Comunidad de Calatayud es un territorio excepcional para el estudio de las artes plásticas del Renacimiento, dado que sus localidades conservan un verdadero tesoro de piezas de escultura, pintura, orfebrería y ornamentos sacros realizados en dicho período cuyo estudio permite seguir de modo puntual los principales cambios de gusto o estilo que se dieron en esa época. El presente trabajo se centra en el análisis de las más notables piezas de escultura y pintura que se hicieron aquí desde los primeros años del siglo XVI hasta 1610. Entre los artistas responsables de su ejecución figuraron nombres tan destacados como Esteban de Obraj, Gabriel Joly, Alonso de Villaviciosa, Damián Forment, Juan de Moreto, Juan Martín de Salamanca, Pietro Morone, Pedro Martínez el Viejo, Jaime Viñola o Felices de Cáceres.

## La Jota ayer y hoy 3

**Colección:** Aragón LCD

**Textos:** Evaristo Solsona, José Luis Melero y Jesús Rubio

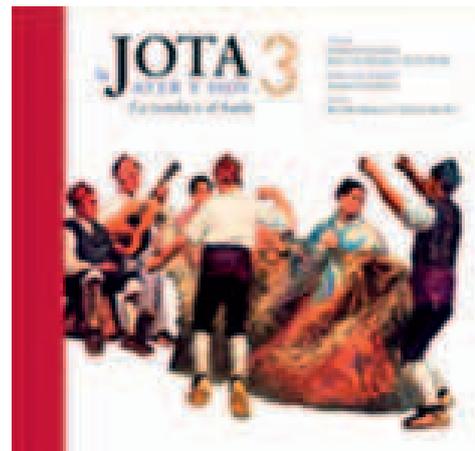
**I.S.B.N:** 978-84-96793-55-2

**Formato:** Libro + CD / 14 x 13 cm / cartón / 93 pág.

**Voces:** Beatriz Bernad y Nacho del Río

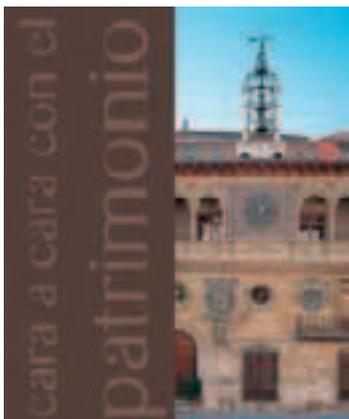
Todas las tonadas incluidas en la grabación han sido interpretadas respetando las versiones originales de quienes las popularizaron.

Al igual que los anteriores volúmenes de la trilogía La jota ayer y hoy, las variaciones instrumentales son fruto de un laborioso proceso creativo que, sin quitar rigor a las adaptaciones, puedan seguir dando a la música popular una visión más actual y enriquecedora.



## Cara a Cara con el Patrimonio: El Ayuntamiento

**Editorial:** Fundación Tarazona Monumental.



La Fundación Tarazona Monumental ha creado la colección de cuadernillos didácticos "Cara a cara con el patrimonio" gracias a un equipo de trabajo compuesto por profesores de Educación Secundaria de Tarazona y personal de la propia Fundación. El primer número está dedicado al Ayuntamiento de Tarazona. La autora de ambos cuadernillos es la profesora del I.E.S. Tubalcaín Josefina Sánchez Paniagua. Los siguientes cuadernillos, en proceso de preparación, abordarán el Palacio Episcopal y la iglesia de Santa María Magdalena.

La colección está destinada a alumnos de la E.S.O. y al público en general no especializado, contiene actividades y pasatiempos que nos ayudan a comprender mejor nuestro patrimonio.

la... Aragón... Ainzón... del... Muel... del... Tosos... Pomer... Ma... gusta... mi... Tierra... Alarba... Fuendet... Aranda de... Calata... Paniza... Católico... Uncastillo... de Moncayo... Ainzón... Muel... del... Tosos... Pomer... Ma... gusta... mi... Tierra... Alarba... Fuendet... Aranda de... Calata... Paniza... Católico... Uncastillo... de Moncayo... Ainzón...



ZARAGOZA

*La Provincia*

[www.zaragozalaprovincia.es](http://www.zaragozalaprovincia.es)



## Lugares mencionados en la presente edición



### Congresos

Sos del Rey Católico, Uncastillo, Ejea de los Caballeros, Calatayud, Tarazona, Monasterio de Rueda

### Ornitología

Gallocanta, Belchite, Parque natural del Moncayo, Sierra Sto Domingo, Castiliscar, Valareña, Calmarza y Jaraba, Sierra de Vicort, Monegrillo, Montes de Zuera, Peñaflor, La Zaida, Chiprana, Bujaraloz, Sástago, Peñalba

### Riberas

Alcalá de Ebro, Torres de Berrellén, Utebo, Juslibol, La Alfranca, Gallur, Pina de Ebro, Escatrón, Caspe, Canal Imperial, La Cartuja Baja, Murillo de Gállego, Alforque, Alborge, Cinco Olivas, Gelsa y Monasterio de Rueda

### Arqueología

Calatayud, Las Bañales, Velilla de Ebro, Azuara, Botorrita

### Micología

Moncayo, Luesia, S<sup>a</sup> Vicort, S<sup>a</sup> Algairén, Calcena, Purujosa, Daroca, Alhama, Isuerre, San Martín de la Virgen del Moncayo

### Rutas al aire libre

Perdiguera, Monegrillo, Paniza

### Restaurantes

Paniza, La Almunia, Ontinar de Salz

### Hoteles

Albeta, La Puebla de Alfindén, Sierra de Luna

# Oficinas de turismo

## Cinco Villas y Prepirineo

### Oficina Municipal de Turismo de Ejea de los Caballeros

Paseo del Muro, 2  
T. 976 664 100  
Ejea de los Caballeros  
turismoejea@aytoejea.es  
www.ejea.net

### Ayto. de Sádaba

Pza.Aragón, 1  
T. 976 675 055 / 699 425 834  
Sádaba  
turismo@sadaba.es  
www.sadaba.es

### Oficina de Turismo de Santa Eulalia de Gállego

Oficina en el Ayuntamiento  
T. 974 342 033  
Santa Eulalia de Gállego

### Departamento de Información de Sos del Rey Católico

Pza. Hispanidad,1 (Palacio de Sada)  
T. 948 888 270 / 948 888 524  
Sos del Rey Católico  
turismo@sosdelreycatolico.com  
www.sosdelreycatolico.com

### Oficina Turismo Uncastillo

C/ Ramón y Cajal 2A  
T. 976 676 716  
Uncastillo  
turismo.uncastillo@gmail.com  
www.uncastillo.es

## Aranda, Jalón, Jiloca

### Oficina de Turismo de Ateca

Ayuntamiento de Ateca  
Pza. de España 5, bajos  
T. 976 842 705  
Ateca

### Departamento de Información de Calatayud

Plaza del Fuerte  
T. 976 886 322  
Calatayud  
oficinaturismo@calatayuddigital.net  
www.calatayuddigital.net

### Departamento de Información de Illueca

Pza. Peñíscola, 15  
T. 976 820 322  
Illueca  
illueca@dpz.es  
www.papaluna.com

### Oficina de Turismo de Jaraba

Pza. Afán de Rivera, 3  
T. 976 87 28 23  
Jaraba  
www.jaraba.es

### Oficina de Turismo de Mesones de Isuela

Castillo de Mesones  
T. 976 605 734  
Mesones de Isuela

### Oficina de Turismo de Alhama

Pza Costa, 4.  
T. 976 840 136  
turismo@alhamadearagon.es  
(solo verano: mi-dom: 17 a 21h.)

## Ebro Central

### Oficina de Turismo de Alagón

Pza. San Antonio, 2  
T. 976 611 814  
Alagón  
turismoalagon@hotmail.com

## Ebro Central

### Oficina de Turismo de La Muela

C/La Balsa, 1  
T. 976 149 965  
La Muela  
info@unpaseoporlamuela.com

### Oficina de Turismo de Zaragoza, la Provincia

Plaza de España, 2  
T. 976 212 032  
Zaragoza  
turismo@dpz.es  
www.zaragozalaprovincia.es

### Oficina de Turismo de Aragón

Avda. César Augusto, 25  
T. 976 282 181  
Zaragoza  
turismodearagon@aragon.es  
www.turismodearagon.com

### Oficina de Turismo de Zaragoza (Feria de Muestras)

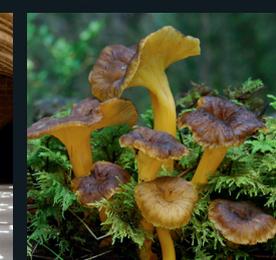
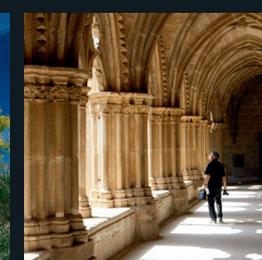
Ctra. N-II (Madrid) Km. 311  
T. 902.14.2008 / 976 764 700  
ext. 165  
Zaragoza  
www.zaragozaturismo.es

### Oficina de Turismo de Zaragoza (Pza. del Pilar)

Torreón de la Zuda (Glorieta Pío XII)  
T. 902.14.2008 / 976 20 12 00  
Zaragoza  
infoturismozuda@zaragoza.es  
www.zaragozaturismo.es

### Oficina de Turismo de Zaragoza (Estación Delicias)

Avda Rioja, 33  
T. 902.14.2008 / 976 324 468  
Zaragoza  
infoturismodelicias@zaragoza.es  
www.zaragozaturismo.es



## ZARAGOZA **La Provincia**



Plaza de España, 2  
50071 Zaragoza  
Tel. 00 34 976 212 032  
Fax 00 34 976 232 611  
turismo@dpz.es  
www.zaragozalaprovincia.es